


# ELECTRIC COOKTOP

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at...
**www.whirlpool.com** or **www.whirlpool.com/canada**

# TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service, le **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à
**www.whirlpool.com/canada**



**Models/Modèles : RCS2002, RCS2012, RCS3004, RCS3014, RCS3614**

**8285327**

# TABLE OF CONTENTS



# TABLE DES MATIÈRES









# COOKTOP SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**⚠ DANGER** — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**For units with coil elements –**

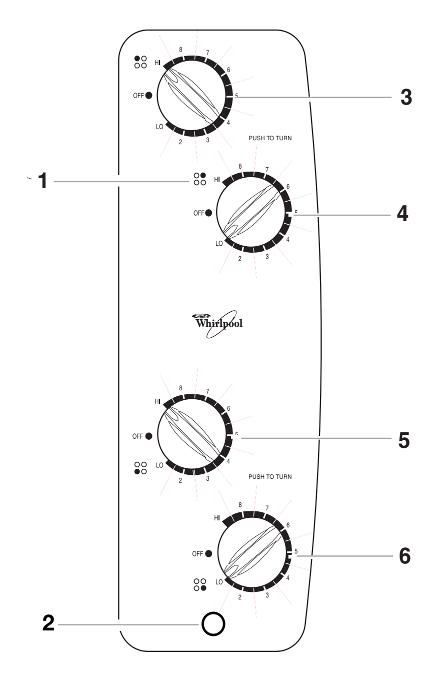
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS AND FEATURES

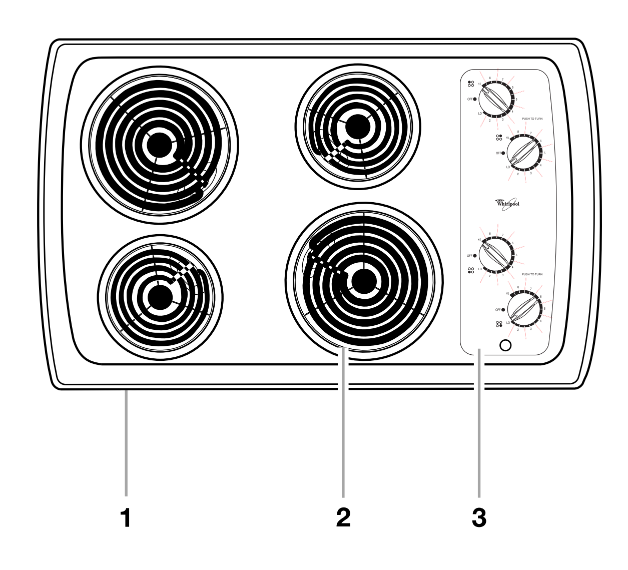
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match your model.

**Control Panel**




1. *Surface Cooking Area Locator*
2. *Power On Indicator Light*
3. *Left Rear Control Knob*
4. *Right Rear Control Knob*
5. *Left Front Control Knob*
6. *Right Front Control Knob*

**Cooktop**




1. *Model and Serial Number Plate (located on outside bottom of cooktop)*
2. *Plug-in Coil Element with one-piece Reflector Bowl*
3. *Control Panel*

# COOKTOP USE

## Cooktop Controls




**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **HI** | ■ Start food cooking.<br>■ Bring liquid to a boil. |
| **6-8 [MED- HI]** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |
| **5 [MED]** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces and gravies. |
| **2-4 [MED- LO]** | ■ Stew or steam food.<br>■ Simmer. |
| **LO** | ■ Keep food warm.<br>■ Melt chocolate or butter. |

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Power On Light

The Power On light will glow when any of the coil element(s) are turned on.

## Coil Elements and Burner Bowls

(on some models)

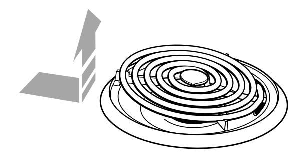
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat causing the burner bowl to change color. For more information, see the "General Cleaning" section.

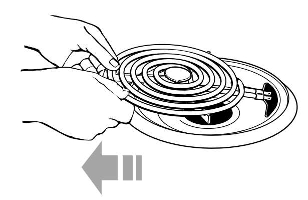
Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are off.

### To Remove:

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it just enough to clear the burner bowl.



2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

### To Replace:

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.



2. Holding the coil element as level as possible, carefully push coil element terminal into the receptacle.
3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly.<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly.<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly. |
| **Earthenware** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-on-steel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly.<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

# COOKTOP CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

### CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

### COIL ELEMENTS (on some models)

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

For more information, see "Coil Elements and Burner Bowls."

- Damp cloth:

  Make sure control knobs are off and elements are cool.

### BURNER BOWLS (on some models)

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

**Porcelain enamel only, not chrome**

- Dishwasher

# TROUBLESHOOTING

**Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.**

### Nothing will operate

- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.
- **Is the appliance wired properly?** See Installation Instructions.

### Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the "Cooktop Lockout" set?** See "Cooktop Lockout" section.
- **On coil element models, is the element inserted properly?** See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

### Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

### Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?** See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest Whirlpool designated service center.

## In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer Interaction Center toll free: **1-800-253-1301.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer Interaction Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Buy Accessories Online."

**Canning Unit Kit**
(coil element models)
Order Part #242905

**Cooktop Polishing Creme**
(ceramic glass models)
Order Part #4392916

**Cooktop Scraper**
(ceramic glass models)
Order Part #3183488

**Stainless Steel Cleaner & Polish**
(stainless steel models)
Order Part #4396095

## In Canada

For product related questions, please call the Whirlpool Canada Inc. Customer Interaction Center toll free:
**1-800-461-5681** Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST), and Saturday 8:00 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

### For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777.** Whirlpool Canada Inc. designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada Inc. with any questions or concerns at:

Customer Interaction Center
Whirlpool Canada Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# WHIRLPOOL® COOKTOP, BUILT-IN OVEN AND RANGE WARRANTY

**ONE-YEAR FULL WARRANTY**

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

**SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CLEANTOP® COOKTOP**

On ceramic glass ranges and ceramic glass cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts for the CLEANTOP® ceramic glass cooktop.

Whirlpool Corporation warrants that the ceramic glass cooktop will not discolor, the cooktop pattern will not wear off, the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge will not crack, the ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock and the surface unit elements will not burn out.

**Whirlpool Corporation will not pay for:**

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada Inc.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
8. Any labor costs during the limited warranty period.

**WHIRLPOOL CORPORATION AND WHIRLPOOL CANADA INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.**

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

**Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.**

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Assistance or Service” section or by calling the Whirlpool Customer Interaction Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. For parts and service in Canada, please call **1-800-807-6777**. For product related questions in Canada, please call **1-800-461-5681**.

5/00

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the “Parts and Features” section.

**Dealer name** ______________________________

**Address** ______________________________

**Phone number** ______________________________

**Model number** ______________________________

**Serial number** ______________________________

**Purchase date** ______________________________

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

**Pour les appareils à éléments en spirale –**

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place. L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manual. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

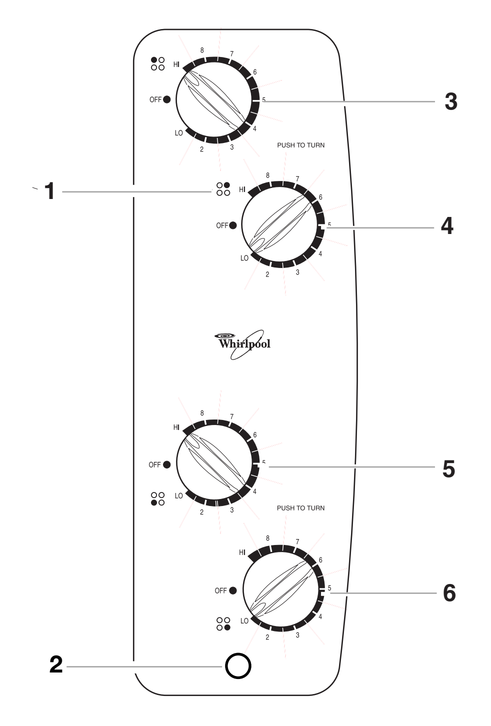
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

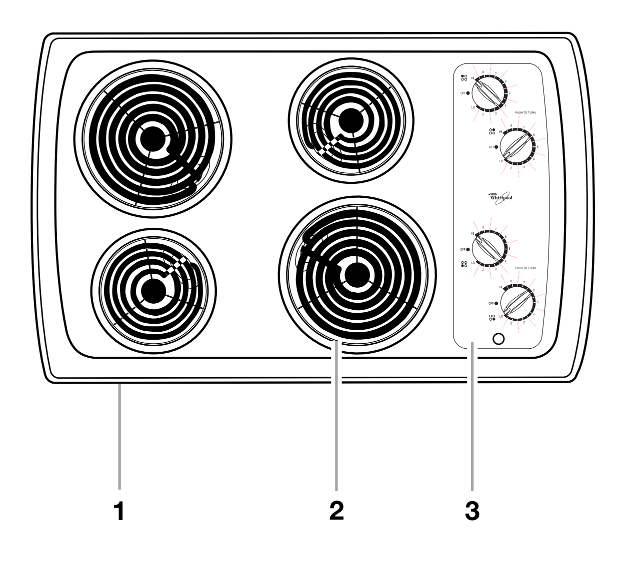
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux du modèle que vous avez.

**Tableau de commande**




1. Localisateur de la zone de cuisson à la surface
2. Témoin lumineux d'alimentation électrique
3. Bouton de commande arrière gauche
4. Bouton de commande arrière droit
5. Bouton de commande avant gauche
6. Bouton de commande avant droit

**Table de cuisson**




1. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sur le fond extérieur de la table de cuisson)
2. Élément en spirale dans la prise avec cuvette monopièce réfléchissante
3. Tableau de commande

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Commandes de la table de cuisson

**⚠AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'au réglage. Le localisateur de la zone de cuisson à la surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **HI** | ■ Pour commencer la cuisson d'aliments.<br>■ Pour porter un liquide à ébullition. |
| **6-8 [MED- HI]** | ■ Pour maintenir une ébullition rapide.<br>■ Pour brunir ou saisir rapidement la viande. |
| **5 [MED]** | ■ Pour maintenir une ébullition lente.<br>■ Pour frire ou saisir les aliments.<br>■ Pour préparer soupes, sauces et jus. |
| **2-4 [MED- LO]** | ■ Pour faire mijoter ou cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur.<br>■ Pour faire mijoter un aliment. |
| **LO** | ■ Pour garder les mets chauds.<br>■ Pour faire fondre chocolat ou beurre. |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoin lumineux de l'alimentation électrique

Le témoin lumineux de l'alimentation électrique s'illuminera lorsqu'un élément ou des éléments en spirale sont allumés.

## Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs
(sur certains modèles)

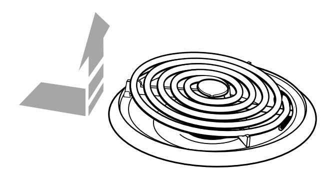
Les éléments en spirale devraient être à niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleurs lorsqu'elles sont propres réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser l'élément en spirale de plus de 1 po (2,5 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes des brûleurs. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

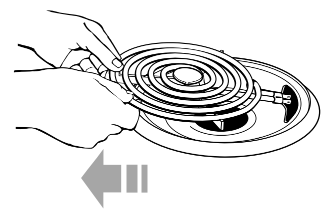
Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

**Enlèvement :**

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever juste assez pour éviter la cuvette du brûleur.



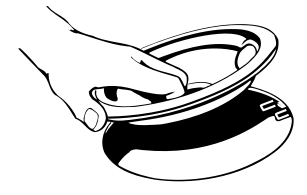
2. Tirer l'élément tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

**Réinstallation :**

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément.



2. Tenir l'élément le plus possible au niveau, et pousser doucement la fiche de l'élément dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur les rebords de l'élément à l'opposé de la prise.

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces les plus récemment utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir “Assistance ou service” pour le instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture.<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et également. |
| **Marmite en terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal. |

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont réglées à Off (arrêt) et que la table de cuisson est froide. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

**ÉLÉMENTS EN SPIRALE** (sur certains modèles)

Ne pas nettoyer ou immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés. Pour plus de renseignements, voir la section "Éléments et cuvettes des brûleurs."

- Chiffon humide :

  S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

**CUVETTES DES BRÛLEURS** (sur certains modèles)

Ne pas placer les cuvettes de brûleurs dans le four durant le programme d'autonettoyage.

- Mélanger ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gal. (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.

- Nettoyant à four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

- Produit nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon de récurage humide.

**Émail de porcelaine seulement, non le chrome**

- Lave-vaisselle

# DÉPANNAGE

**Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.**

**Rien ne fonctionne**

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
- **La filerie de l'appareil convient-elle?** Voir les instructions d'installation.

**La table de cuisson ne fonctionne pas**

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage de la table de cuisson".
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?** Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

**Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson**

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

**Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu**

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuissons".
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?** Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné le plus proche de Whirlpool.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada Inc. au :
**1-800-461-5681,** du lundi au vendredi - de 8 h 00 à 18 h 00 (HNE). Samedi - de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE).

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

### Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada Inc. sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada Inc. à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

# GARANTIE SUR LES TABLES DE CUISSON, FOURS ENCASTRÉS ET CUISINIÈRES WHIRLPOOL®

**GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN**

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'oeuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

**GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA TABLE DE CUISSON CLEANTOP®**

Pour les cuisinières et les tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® pour la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP®.

Whirlpool Corporation garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne se décolorera pas, le fini ne s'effacera pas, le joint d'étanchéité entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fissurera pas, la table de cuisson en vitrocéramique ne se fissurera pas suite à un choc thermique et les éléments de l'unité de surface ne brûleront pas.

**Whirlpool Corporation ne paiera pas pour :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, pour enseigner comment utiliser votre appareil, pour remplacer des fusibles dans la maison ou corriger la filerie de la maison ou pour remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque votre appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada Inc.
5. Réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours de la période de garantie limitée.

**WHIRLPOOL CORPORATION ET WHIRLPOOL CANADA INC. N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.**

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.

**À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord “Dépannage” dans ce manuel. Après avoir vérifié “Dépannage” une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service, composer le **1-800-807-6777**. 5/00

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros au complet de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section “Pièces et caractéristiques”.

**Nom du marchand** ______________________________

**Adresse** ______________________________

**Numéro de téléphone** ______________________________

**Numéro de modèle** ______________________________

**Numéro de série** ______________________________

**Date d'achat**



**8285327**

7/02
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.